WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,
POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.
Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 6. | Łódź, dnia 1 czerwca 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12** kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 2–4 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU:

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

Borówka. *(Vaccinium).*

Dokończenie.

Z tych przyczyn **wina jagodowe** — na równi z wermutami i innymi winami podobnej kategorji — **należałoby traktować** nie jako napoje stołowe, do codziennego spożycia przeznaczone, lecz **jako wina specjalnie lecznicze, żołądkowe** i zalecać dla chorych na rozstrój przewodu pokarmowego. Jesteśmy zdania, że takie traktowanie tych win, przy należytej hodowli ich w piwnicach, w których odleżeć się winny przez stale określony szereg lat, a następnie celowe rozreklamowanie ich wśród cudzoziemców, dałoby całe zastępy zwolenników tych win z pośród chorych na żołądek konsumentów i krajowi znacznego dochodu przysporzyło. Trzeba jednak, ażebyśmy wina takie — należycie odleżałe w piwnicach — posiadali w obfitości, w miljonach hektolitrów, gdyż tylko wówczas wino jagodowe stanie się dobrym artykułem dla kupca i dla wywozu do krajów ościennych. Jagody czarne zawierają mało kwasowości i dlatego nie potrzebują silniejszego rozprowadzania wodą. Litr wody na litr wytłoczonego soku — oto proporcja

na dobre wino. Dodajemy 250 gramów cukru na litr tak ustawionego moszczu i poddajemy fermentacji, która jednakże odbywa się w odmiennych warunkach od fermentacji win białych. Dla tego, aby wino jagodowe posiadało piękny kolor czerwony, zmuszeni jesteśmy wyciągnąć z tej jagody zawarty w niej barwnik, którego najwięcej zawiera łuska owocu. Z tą też łuską należy prowadzić fermentację moszczów z jagody czarnej. Po zmacerowaniu jagód w cebrzyku lub na młynku owocowym, całą masę roztartą mięszamy z cukrem, rozpuszczonym na gorąco w odmierzonej ilości wody i następnie ostudzonym do 20—25° R. Na wina lekkie wystarczy 250 gr. cukru na litr. Wina cięższe wymagają 300—350 gr. cukru na litr moszczu. Dodatek moszczu z rodzynków jest bardzo pożądanym, gdyż zbliża wino aromatem i smakiem do win bordoskich i burgundów. Tak przygotowany moszcz jagodowy **poddajemy fermentacji z łuskami jagodowymi w temperaturze wysokiej,** dochodzącej do 25—30° R. W lecie osiągamy to przez ustawienie naczyń w dobrej operacji słonecznej przy oknach; w zimie ogrzewamy izby fermentacyjne przy pomocy pieców żelaznych. Moszcz, znalazłszy się w tak silnej ciepłocie, fermentuje gwałtownie, ługując z łuski jagodowej barwnik, który nadaje mu kolor wiśniowo-purpurowy. O ile fermentację prowadzimy w naczyniach szczelnych, pod szpuntami fermentacyjnymi, o nasze wino nie potrzebujemy się obawiać. Jednakże w razach fermentowania takich moszczów z łuską w otwartych kadziach — co praktykuje się przy produkcji fabrycznej — grozi płynowi niebezpieczeństwo zakażenia bakterjami octowymi z powietrza, gdyż fermentujący moszcz wyrzuca łuski na powierzchnię. Aby uniknąć zepsucia wina, musimy starać się o to, aby łuski były zawsze zanurzone. Osiągamy to tym sposobem, iż na powierzchnię moszczu, fermentującego w kadzi, kładziemy mocno podziurkowane luźne dno, które przytłaczamy lub umocowujemy klinami tak, aby łuski znajdowały się — wspólnie z dnem — pod powierzchnią moszczu. Po dwóch tygodniach barwnik z jagód przejdzie do płynu i wówczas poddajemy całą ilość moszczu wytłoczeniu. Czysty moszcz zlewamy powtórnie do naczynia, lecz już stanowczo pod szpunt fermentacyjny i poddajemy dalszemu dofermentowaniu w nieco niższej ciepłocie

(około 20—22° R.) Po ustaniu okresu burzliwego i sklarowaniu się płynu, zabijamy szpunt, umieszczamy wino w chłodzie, następnie ściągamy z osadu do czystych naczyń pod szpunt i umieszczamy w piwnicy dla dalszej hodowli na zwykłych zasadach.

* * *

Borówka, jakkolwiek jest dotąd w lasach dość pospolitą i w niektórych okolicach kraju zbieraną bywa w wielkiej obfitości, poczyna stopniowo ginąć, podążając za innymi krzewami jagodowymi (porzeczką, maliną, poziomką i t. p.), które już oddawna znikły w stanie dzikim i przeszły do hodowli ogrodowej i otoczone staraniem i umiejętną opieką dają owoce po stokroć dorodniejsze od pierwotnych, zbieranych w lasach. Czas wielki, ażeby przyrodnicy polscy zwrócili uwagę na tę skromną, a wielce pożyteczną roślinkę, zabrali ją z lasu do plantacji domowych, uszlachetnili i przez odpowiednią selekcję wytworzyli odmianę wielkoowocową na wzór wyhodowanych z poziomki leśnej licznych odmian wielkoowocowych truskawek. Nie należy zrażać się tym, iż borówka jest obecnie niepopularną na stołach naszych ze względu na obfitość barwnika, czerniącego język i zęby spożywcy. Jagoda ta — ze względu na użyteczność swą przy wytwórstwie i na swe własności lecznicze — ma wielką przyszłość przed sobą i lekceważoną być nie powinna. Na potrzebę zainteresowania się tą roślinką przez świat przyrodniczy polski czas jest największy, gdyż najdalej za lat 50 może jej w lasach naszych zbraknąć, a wówczas winiarstwo polskie będzie ciężko pokrzywdzone, gdyż zbraknie w kraju jednej więcej taniej jagody dla wyrobu dobrego napoju leczniczego.

Brak klarowności wina.

Zdrowe wino, sporządzone z odpowiednio dojrzałego owocu, należycie odfermentowane, w odpowiednim czasie zlane z osadu drożdżowego, przechowane w dobrej i chłodnej piwnicy, klaruje się łatwo, bez potrzeby użycia jakichkolwiek środków pomocniczych. **Wina mocniejsze, zawierające więcej alkoholu i kwasu, klarują się znacznie łatwiej i prędzej,** aniżeli wina słabe. Te ostatnie wykazują często lekkie zmącenie.

Wina słabe, przeznaczone do własnego użytku, jakoteż wina młode, przeznaczone do natychmiastowego spożycia, mogą bez szkody dla produktu wykazywać takie słabe zmącenia, natomiast wina mocniejsze, jakoteż ściągnięte do flaszek, **powinny być nie tylko klarowne, ale wykazywać klarowność, wprost z połyskiem.** Wino mętne nie prezentuje się ponętnie, nadto smak pozostawia trochę do życzenia, a przeto o tę klarowność trzeba się postarać choćby drogą sztuczną.

Sztuczne klarowanie nie jest korzystne, gdyż wino zostaje silnie poruszone, dostaje się w zetknięcie z powietrzem, wskutek czego utraca bezwodnik węglowy, co jest ze szkodą dla wina słabego. Jakkolwiek wina normalne klarują się zazwyczaj z łatwością, to przecież nie da się zaprzeczyć, że niejednokrotnie nawet przy najstaranniejszej robocie otrzymanie wina zupełnie klarownego jest niemożebne i wówczas trzeba się posłużyć środkami sztucznie klarującymi. Środki te są bronią bardzo obosieczną, bo jakkolwiek rozumne i umiejętne, sztucznie klarowanego produktu w niczem nie uszkodzą, a owszem dają mu nawet zupełną klarowność, to przecież w rękach niedoświadczonych przynoszą więcej szkody, niż pożytku. **Zwracamy przeto wszystkich uwagę, zwłaszcza początkujących w przyrządzaniu wina, by lekkomyślnie sztucznego klarowania nie stosowali, a posługiwali się niem w ostateczności.**

Czernienie wina.

Zjawisko czernienia wina występuje szczególnie często przy winach jabłkowych i gruszkowych. Produkt gotowy o pięknej, jasnej słomkowej, albo bursztynowej barwie, nalany do szklanki, przy zetknięciu się z powietrzem, zabarwia się coraz to ciemniej, począwszy od powierzchni, przyjmując kolor niebieskawo-zielony, ciemno-brunatny, w końcu czarny, przyczem ciecz staje się mętna. Wygląd takiego wina jest bardzo nieapetyczny, a jakkolwiek jego smak zostaje uszkodzony stosunkowo niewiele, praktycy uważają je niesłusznie za zupełnie zepsute i niezdatne do użytku.

Zjawisko czernienia występuje najczęściej przy winach silnie garbnikowych, które podczas sporządzania przy rozdrabnianiu i prasowaniu owocu, lub podczas fermentacji moszczu, długi czas pozostawały w zetknięciu z żelazem. Kwas moszczu działa rozpuszczająco na żelazo, które, przeprowadzone do rozczynu, łączy się z garbnikiem wina na garbnikan żelaza, ten zaś w obecności dostatecznej ilości tlenu powietrza wydziela się z rozczynu jako związek barwy czarnej. W cieczach silnie kwaśnych garbnikan pozostaje w rozczynie, zaś w słabo-kwaśnych w obecności tlenu powietrza wydziela się i tworzy atramentowo-czarne zmętnienie. Czernienie wina może zatem występować tylko przy produktach słabo-kwaśnych, zawierających wiele garbnika i żelaza. Z tego powodu błędowi temu ulegają najczęściej słabo kwaśne wina gruszkowe, rzadziej kwaśniejsze od nich jabłkowe; z ostatnich zaś te, które zawierają więcej garbnika.

Aby nie dopuścić do wystąpienia tego błędu, **należy uważać, by moszcz podczas prasowania, lub fermentacji nigdy nie stykał się z żelazem.** Ponieważ zazwyczaj jest to niemożliwe, gdyż liczne aparaty, używane przy wyrobie win mają części konstrukcyjne sporządzone z żelaza, przeto należy baczyć, aby te części były chronione zapomocą bezwonnego, opornego na działanie kwasów lakieru (emaljowego).

Wino zczerniałe po dłuższym czasie odbarwia się, przyjmuje napowrót pierwotną jasną barwę i klarowność, przyczem wydzielony czarny garbnikan żelaza osadza się na dnie naczynia. Jeżeli proces ten postępuje zbyt wolno, a czekać nie chcemy, to wino zczerniałe mozna stosunkowo łatwo odbarwić przez przeprowadzenie do rozczynu substancji czerniących, albo też przez przyspieszenie wydzielenia się ich z rozczynu.

W pierwszym wypadku wino zczerniałe, lub skłonne do czernienia miesza się z innem silnie kwaśnem winem, albo w braku takiego dodaje się 100—150 gr. kwasu winnego na każdy hektolitr. Zazwyczaj powyższa ilość kwasu wystarczy do rozpuszczenia wydzielonego czarnego barwnika. Wina takiego nie należy długo trzymać, gdyż skoro przez odleżenie kwasowość się zmniejszy, czernienie wina wystąpi ponownie.

Daleko pewniejszym środkiem jak rozpuszczenie jest **wydzielenie z wina całej ilości żelaza.** Przez dodanie na każdy hl. 5 gr. taniny podnosi się zawartość garbnika, a nasycając wino tlenem powietrza, ułatwia i przyspiesza się tworzenie nierozpuszczalnego związku garbnikanu żelaza. Skoro to nastąpi, dodaje się, celem sklarowania, rozczynu pęcherza wyziego i zlewa do silnie wysiarkowanej beczki, gdzie też w krótkim czasie odbarwia się, klaruje i przyjmuje poprzednią jasną barwę. Przesycenie wina tlenem powietrza jest w tem postępowaniu niezbędne, gdyż w przeciwnym razie wino sztucznie sklarowane posiada jeszcze żelazo w rozczynie i w razie obecności garbnika po pewnym czasie pocznie ponownie ciemnieć.

Nasycanie wina tlenem uskutecznia się, albo przez przedmuchiwanie powietrza przez wino, albo przez przelewanie wina cienkim strumieniem ze znacznej wysokości z jednego naczynia do drugiego. Przelewanie wina zapomocą rozpryskiwacza oddaje w tym wypadku bardzo dobre usługi.

Tłocznie do owoców krajowego wyrobu.

Więcej ulepszone przyrządy do przeróbki owoców, sprowadzane bywają do Polski z zagranicy, gdyż wobec słabo rozwiniętego przemysłu winno-owocarskiego w kraju, wyrób takich maszyn przemysłowcom naszym nie opłaca się. Jednakże wszelkie poczynania na tem polu ze strony polskiego przemysłu i rzemiosła, należy popierać jaknajwydatniej, aby pieniądz nasz w ciężkich chwilach obecnego zastoju i biedy w kraju nie wpadał w obce ręce. W Łodzi został zapoczątkowany wyrób ręcznych tłoczni do soków owocowych, wzorowany na modelach zagranicznych. Podjął tę pracę młody przemysłowiec tutejszy p. Saurer, którego adres znajdzie czytelnik w ogłoszeniach. Okazane nam tłocznie, których rozmiary są przystosowane **głównie dla domowego użytku,** działają bardzo sprawnie. Podstawa przyrządu, z emaljowanego żelaza, tworzy talerz, na który ścieka sok i odpowiednią zlewką może być zbierany do podstawionego naczynia. Na talerzu spoczywa okrągły kosz kratkowy z dębowych beleczek,

do którego wkłada się rozdrobniony uprzednio owoc, zawinięty w mocną płócienną serwetę lub ułożony w woreczku. Na miazgę kładzie się żelazny krążek, przykręcany silną śrubą żelazną, która sok wytłacza do ostatniej kropli. W celu bardziej intensywnej wydajności maszyny należy moszcz w worku (lub serwecie) przekładać odpowiednimi krążkami, splecionymi z odartych z kory witek wierzbowych. Krążki stanowią w danym wypadku dreny dla łatwiejszego odsączenia soku z miazgi. Krążki można również podkładać na dno tłoczni pod moszcz i na wierzch pod śrubę. Robota przyrządu jest wówczas bardzo dokładną. Tłocznie powyższe, wobec swej prostoty i tanich cen, są godne polecenia.

Drożdże rasowe.

Wszystkim Czytelnikom naszym komunikujemy, iż — wedle zawiadomienia, otrzymanego od Zarządu Zakładu Technologji Fermentacji i Prod. Spożyw. przy Politechnice Warszawskiej— **drożdże rasowe** dla fermentacji win i miodów można otrzymywać z następujących źródeł krajowych:

1. w Poznaniu u prof. Chrząszcza — Uniwersytet — Zakład Przemysłu rolnego;
2. w Dublanach pod Lwowem u prof. Joszta — Zakład Przemysłu Rolnego;
3. w Krakowie u prof. Krzemeckiego — Państwowa Szkoła Przemysłowa;
4. w Bydgoszczy u dr. I. Lipskiej — Instytut Rolny — Zakład Bakterjologiczny;
5. w Warszawie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego Krakowskie Przedmieście 66;

Należy do powyższych zakładów odnieść się z zapytaniem o ceny i podać, z jakiego owocu wino ma być sporządzone i czy wino ma być mocne czy słabe. Szczepionkę drożdży przechowywać w miejscu chłodnym, zacienionym, flaszeczkę ze szczepionką otwierać dopiero bezpośrednio przed użyciem. Unikać zbyt długiego przechowywania szczepionki: im świeższa szczepionka, tym lepiej działa. Przy rozmnażaniu drożdży,

jako też przy wyrobie wina zachować wzorową czystość pod każdym względem (czystość lokalu, czystość naczyń, czystość pracownika i t. p.) Przy rozmnażaniu szczepionki i gotowaniu moszczu nie używać naczyń miedzianych i żelaznych niepolewanych lub z uszkodzoną polewą. Gotowanie moszczu i rozmnażanie drożdży w niewielkich ilościach najlepiej wykonać we flaszkach odpowiedniej wielkości, zatkanych korkami z waty. Wygotowywanie moszczu we flaszkach prowadzić należy w garnku z wodą, w którym na dnie umieścić podstawkę tego rodzaju, aby flaszki nie stały bezpośrednio na dnie garnka. Wysiew drożdży do win owocowyoh wynosi: dla moszczów o słabej koncentracji (do 15% cukru) $^1/_2$—1 litra, dla moszczów o większej zawartości cukru (20% cukru i wyżej) 1—2 litrów na każde 100 litrów wina. Zależnie od gęstości moszczu, z którego mamy zamiar przygotować wino, wygotować na każde 100 litrów moszczu $^1/_2$—2 litrów moszczu pod przykryciem conajmniej przez 15 minut. Po ostudzeniu gotowanego moszczu do ciepłoty 30° C.=24° R. odlać zeń do czystej szklanki mniej więcej $^3/_4$ objętości szklanki, a resztę moszczu przechować w czystej butelce o pojemności mniej więcej $2^1/_2$ litra, którą zatkać korkiem z waty, opalonym w płomieniu. Małą flaszeczkę, w której mieści się szczepionka, oczyścić ostrożnie z laku, wyjąć korek i za pomocą drutu zagiętego na końcu w haczyk (drut należy przedtem opalić w płomieniu i zestudzić) wygarnąć drożdże z pożywką do szklanki, płyn w szklance wymięszać, przykryć czystym spodkiem i pozostawić w zacienionym miejscu (możliwie 24° R.). Kiedy drożdże odfermentują, co powinno nastąpić po 20—24 godzinach, wymięszać dokładnie zawartość szklanki i przelać drożdże do pozostałego wygotowanego moszczu we flaszce i znowu pozostawić na 20—24 godziny w ciepłym (24° R.) zacienionym miejscu. Otrzymana ilość drożdży ($^1/_2$—2 litrów) służy jako wysiew do 100 litrów moszczu. Moszcz winien być świeży i nie powinien wykazywać żadnych oznak fermentacji. Przy większych niż 100 litrów ilościach moszczu należy drożdże rozmnażać w odpowiedniej ilości ($^1/_2$—2% ilości moszczu), zachowując te same warunki hodowli.

Warszawa przygotowuje następujące drożdże rasowe: № 2 Rabka; № 3 Moselskie dla jabłeczników i porzeczniaków; № 4 Bordeaux dla win z jagody czarnej; № 5 Węgierskie, mocne; № 6 Steinberg — białe, dla jabłeczników; № 7 Laureiro — dla portweinów (wiśniaków, agrestniaków); № 10 Chablis — dla porzeczniaków białych; № 11 Sautern — dla porzeczniaków, na szampany; № 13 Tokay — dla agrestniaków i № 33 i 34 — dla miodów.

Octownie wiejskie.

W zeszytach naszego pisma za październik i listopad r. z. poruszaliśmy pobieżnie sprawę produkcji octów winnych, jako procederu, mającego pewną łączność z owocowiniarstwem. Opisaliśmy wówczas sposoby przygotowywania octu dla domu, ergo na potrzeby jednej rodziny. Ponieważ zasady wytwarzania zarodków octowych są tam pokrótce wskazane, zatem powtarzać się tutaj nie będziemy, tylko zajmiemy się opisem urządzenia octowni większego typu, dla potrzeb właścicieli sadów, oraz dla owocowiniarzy, którzy zechcą zająć się zużytkowaniem na ocet wytłoków owocowych, pozostałych przy fabrykacji soków, win i t. p., z których można przygotowywać znakomity produkt, wielce przez znawców ceniony, jako zdrowy i w spożyciu smaczniejszy od octów fabrykowanych na kwasie siarczanym. Octownię wiejską można urządzić w jakiejkolwiek ubikacji, w której zdołamy utrzymać dość wysoką ciepłotę (20—30° R.). Odpowiednie do tego są kuchnie dworskie, suszarnie do owoców, ciepłe kąty w mnożarniach ogrodowych (oranżerjach) i t. p. ubikacje. Pod żadnym jednak warunkiem, pod groźbą ruiny przedsiębiorstwa, nie należy octowni łączyć z winiarnią, gdyż sztych octowy zarazi natychmiast całe zapasy wyrabianych win, których w następstwie od kwaśnienia uratować trudno.

Dla wyrobu octu przeznaczamy zwykle trzy naczynia. Mogą to być beczki, najlepiej dębowe, z których trzeba zbić obręcze żelazne i naciągnąć drewniane, gdyż ocet wszelkie metale zjada. Naczynia ustawiamy obok siebie, na kilkanaście cm. od dna beczek umieszczamy na kołkach drugie dna gęsto

podziurkowane, na tych dnach nakładamy luźno bukowych heblowin i przykrywamy to na wierzchu drugim dnem, umocowanym tak, aby na wióry nie wywierało zbytniego nacisku. Beczki muszą stać na podwyższeniu, aby można było podstawiać naczynia do odpływu octu. W tym celu każda beczka otrzymuje drewniany kran u spodu. Nasza octownia jest gotową. Fabrykację rozpoczynamy od przygotowania materjału na ocet. Zużywamy w tym celu wszelkie chore lub zepsute wina, źle ustawione i na wina niezdatne moszcze, patokę pszczelą, niezdatną na sycenie miodów wskutek zanieczyszczenia lub zepsucia, z sadów zużytkowujemy odpadki owocowe, w fabrykach win i soków — odpadki i tyrki, pozostałe z pod tłoczni.

Materjał płynny może być użyty zaraz, jeśli przeszedł zwykłą fermentację alkoholową, soki zaś i płyny, otrzymane z ługowania wytłoków owocowych, tyrek i odpadków sadowych, trzeba uprzednio poddać fermentacji alkoholowej na modłę fermentacji moszczów winnych, a po ukończeniu okresu burzliwego — używamy takich płynów do przekwaszenia na ocet. Warunki dobrego powodzenia produkcji octowni leżą w unormowaniu wysokości alkoholu w fermentowanych materjałach do pewnej normy, która nie powinna przekraczać 10^0 mocy wedle alkoholomierza, ani też zniżać się poza 7^0, gdyż słabsze moszcze nie wydadzą octu o dostatecznej sile kwasowości, zbyt zaś mocne — będą się trudno przekwaszały z tych względów, że bakterje octowe nie znoszą zbyt mocnych alkoholowych płynów. Mając zatem dostateczny zapas moszczów, należycie odfermentowanych i ustawionych na odpowiedni procent alkoholu, możemy przystąpić do nabicia naszej octowni. Początkowo musimy beczki odpowiednio zakwasić, aby zdatne były do następnego stałego wyrobu octów. W tym celu część moszczu, na ocet przeznaczonego, mięszamy z pewną ilością octu gotowego. Rozumie się, że ocet na zaczyn powinien być w dobrym gatunku. Po paru dniach mięszanina pocznie się zakwaszać, co poznajemy po zmętnieniu płynu i powłoce na wierzchu. Do śpieszniejszego przekwaszenia przyczynia się ciepłe powietrze i dostęp tlenu, dlatego naczynie należy pozostawiać otwartym. Przygotowawszy zaczyn, mięszamy go z większą ilością płynu i zapełniamy pierwszą beczkę, którą pozostawiamy w cieple i spokoju

przez pół dnia, poczem uchylamy kran u spodu beczki na tyle, aby płyn cienkim strumieniem odpływał do podstawionego naczynia, z którego przelewać go będziemy do następnej beczki, w której znowu pozostanie przez 12 godzin. W tym czasie — po opróżnieniu beczki pierwszej — nalewamy do niej świeżą ilość moszczu. Z beczki drugiej w tym samym porządku przelejemy moszcz do beczki trzeciej, a do beczki drugiej przelewamy świeży nabój z beczki pierwszej, którą — po opróżnieniu — napełnimy powtórnie moszczem, zlanym z beczki trzeciej. Tą drogą zakwasimy stopniowo wszystkie trzy beczki, które następnie raz na zawsze zatrzymują w wiórach bukowych dostateczny zapas bakterji octowych dla przekwaszania moszczów.

D. c. n.

Od Administracji.

Szanownych Odbiorców pisma naszego, którzy nie odnowili przedpłaty za bieżący kwartał, jak również tych, którzy zalegają za czas ubiegły, uprzejmie prosimy o łaskawe śpieszne wyrównanie zaległości, gdyż nie możemy uregulować nakładu i załatwić formalności z pocztą, a wszystko to opóźnia druk i wysyłkę wychodzących zeszytów. Komunikujemy również, iż pismo nasze może być abonowane we wszystkich oddziałach pocztowych Ze smutkiem w końcu zaznaczyć zmuszeni jesteśmy, że większa połowa odbiorców naszego pisma zalega w przedpłacie za kończące się półrocze, blisko trzy czwarte odbiorców zalegają za bieżący kwartał. Podczas gdy Województwa Poznańskie i Pomorskie bardzo akuratnie — z małymi wyjątkami — wpłacają należności, prenumeratorzy z Kongresówki i z Małopolski wielce lekceważąco odnoszą się do obowiązku uiszczania należnej nam przedpłaty. Wskutek tego walczymy wciąż z deficytem, nie możemy na czas załatwić rachunków z drukarnią, która opóźnia się z robotami; pismo wychodzi ze znacznymi opóźnieniami, na czem cierpi — zupełnie niesłusznie — ta garstka czytelników, która, pojmując potrzebę istnienia pisma fachowego, zgóry za rok wniosła należność. To też zeszyt lipcowy postanowiliśmy rozesłać tylko tym odbiorcom naszym, którzy uregulują zaległości i wniosą przedpłatę przynajmniej za kwartał zgóry.

Z bibliografji.

Bartnik Postępowy. Najstarsze pismo bartne, założone przez prof. d-ra Teof. Ciesielskiego we Lwowie, pod red. Leon. Webera, zawiera szereg prac znanych w piśmiennictwie bartnym autorów, oraz informacji i korespondencji z kraju. Pismo zdobią liczne ryciny.

Bartnik Wielkopolski. Organ Związku Bartników Wielkopolskich. Bogata treść fachowa, mnóstwo komunikatów, informacji, sprawozdań, wypełniają szpalty redagowanego znakomicie przez p. Szczerkowskiego, dyr. Ogrodu Zoologicznego w Poznaniu, pisma.

Rolnik i Zagroda. Tyg. ilustr. Pismo przeznaczone głównie dla Kresów Wschodnich i dla małorolnej własności. Oprócz bogatej treści ogólnego znaczenia, suto ilustrowanej, pismo zawiera doskonale opracowane działy rolnictwa i pokrewnych zajęć, oraz dział gospodarstwa kobiecego. Niska przedpłata zaleca to wydawnictwo dla osadników i drobnego włościjaństwa, które czerpać może z treści wiele wiadomości ze wszystkich gałęzi rolnictwa. Nowy Świat 22, m. 34. Cena rocznie zł. 10.

Słowo Katolickie. Tygodnik, wychodzący w Łodzi pod red. ks. Zycha, przeznaczony dla rodzin katolickich. Ciętem piórem, ks. red. Zych w artykułach swych od czasu do czasu chłoszcze uchybienia ludzkie przeciw moralności i prawdzie i nawołuje do poszanowania wiary, do życia w zgodzie i wierności dla Ojczyzny. Pismo winno się znaleźć w każdym domu polskim. Cena 2.50 kwartalnie.

Odpowiedzi redakcji.

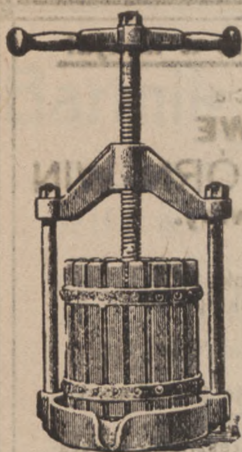
W-ny Michnowski, Oleszewicze, poczta Szczuczyn Lidzki. Obszerną odpowiedź na pytania wysłaliśmy pocztą. List z życiorysem i fotografją zużytkujemy, przy okazji, w jakiej zbiorowej grupie. Dziękujemy bardzo za łaskawe rozpowszechnianie pisma. Gdyby każdy czytelnik jednał nam odbiorców tak gorliwie, jak to W. Pan czyni, ilość nakładu zdwoiłaby się i do wydawnictwa nie dokładalibyśmy.

W-ny Ks. Kupczyński w Potoku. Dziękujemy serdecznie za słowa uznania. Radzimy wszelkie owocniaki przygotowywać więcej ekstraktowne na cukier, a wina będą trwałe i po paroletnim odleżeniu— znakomite. Na wystawie hygjeniczno-spożywczej w Warszawie próbowaliśmy starego porzeczniaku (18 letniego), przywiezionego przez znanego owocowiniarza p. H. Makowskiego z Kruszwicy. Starzy znawcy ów porzeczniak pod względem smaku i własności porównywali z węgierskimi kapkami. Jeszcze znakomitsze bywają wina owocowe, jeśli

w czasie ustawiania moszczów do fermentacji dodamy bodaj niewielką ilość moszczu z rodzynków, które wytworzą w płynie specjalne drożdże gronowe i wysoce cały nabój moszczu uszlachetnią. Na innym miejscu niniejszego zeszytu umieszczamy informacje o drożdżach rasowych, których używanie do fermentacji moszczów owocowych gorąco polecamy. O ile w czasie wędrówek naszych po kraju zdarzy nam się zawadzić o Potok, nieomieszkamy skorzystać z łaskawego zaproszenia i odwiedzić Sz. Księdza Dobrodzieja.

W-ny B. Henke, Warszawa, Koszykowa 42. Zapewne wskutek tego, że Sz. Pan przesłane zeszyty przejrzał tylko „pobieżnie", zdaje się Panu, iż tam są niedomówienia i t. d. Pamiętać trzeba, że obok szczupłej garstki fachowców na polu owocowiniarstwa, są w kraju naszym całe rzesze ludzi, stawiających w tej branży dopiero pierwsze kroki. Dla takich głównie nasze pismo przeznaczamy i dlatego przedwczesnym byłoby z naszej strony podawanie już obecnie artykułów fachowych. Przyjdzie czas i na takie prace, gdy się czytelnicy uprzednio nauczą elementarnych zasad winiarstwa, od umiejętności czyszczenia beczek poczynając, gdyż z listów naszych korespondentów wynika, iż wina się psują jedynie wskutek nieumiejętnego i niedbałego czyszczenia naczyń i niechlujstwa w winiarniach. Są tacy, którzy do fermentacji moszczu beczek od kwaszenia ogórków używają Czy odniosą podobni winiarze korzyść z artykułów z dziedziny enochemji? Dlatego artykuły poważne odkładamy do późniejszej chwili. Przedpłata jest załatwioną—jak poprzednio Sz. Pana zawiadomiliśmy—do końca roku, gdyż zeszyty za czas ubiegły wysłaliśmy częściowo bezpłatnie.

W-ny Klemens, Gniewkowo, Wlkp. Nigdy nie należy spieszyć się z ściąganiem do butelek przed zupełną dojrzałością i klarownością win. Jest to kardynalny błąd, który popełniają wszyscy początkujący owocowiniarze i który mści się następnie w okrutny sposób, marnując całą pracę. Zanim przystępujem do butelkowania, trzeba najpierw przeprowadzić próbę przez postawienie drobnej ilości wina w ciepłym miejscu. Butelkę zakorkować dobrze. Jeśli po paru dniach wino nie zafermentuje i nie wykaże żadnych zmian pod względem smaku i klarowności, można taki produkt przeznaczyć do butelkowania. W przeciwnym razie należy wino ściągnąć do świeżego czystego naczynia (najlepiej do gąsiorów) i pozostawić w spokoju do dalszego dojrzewania. Filtrować jabłecznik można przez worki flanelowe. Klarować najlepiej białkiem kurzego jaja. Używania chemikalji w domowym gospodarstwie piwnicznym nie zalecamy, gdyż przy zachowaniu należytej czystości, używaniu dobrych drożdży rasowych i starannej opiece, wina klarują się same. Wysłaliśmy W. Panu obszerny list pocztą. Za nadesłaną zaległą przedpłatę dziękujemy, lecz Administracja nasza prosi o wnoszenie przedpłaty zgóry przynajmniej za kwartał.



Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.